Смачне життя

Тісто дріжджове, листкове, пісочне, заварне

аргумент принт

Дріжджове тісто

Якщо ви вважаєте, що дріжджове тісто приготувати складно, і краще його купити в готовому вигляді, то наша книга допоможе вам позбавитися від цього упередження, адже насправді приготувати дріжджове тісто неважко. Головне дотримуватися основних правил. Дріжджі починають рости в теплому і рідкому середовищі (молоко або вода) за наявності кисню і поживних речовин (борошно і цукор). Під час бродіння виділяється спирт, вуглекислий газ і вуглекислота. Спирт додає тісту специфічного кислуватого запаху, а вуглекислий газ і вуглекислота розпушують тісто і примушують його підходити.

Класичне дріжджове тісто готується тільки з борошна, рідини, дріжджів і деяких смакових добавок. Проте сьогодні існує декілька варіантів приготування дріжджового тіста: круте, м'яке і опарне.

Поради:

- Всі складові для замісу дріжджового тіста повинні оброблятися в теплому вигляді, оскільки оптимальна температура для зростання дріжджів 35—37 °С.
- Для збивання дріжджового тіста можна використовувати дерев'яну ложку, але краще працювати руками, щоб відчувати консистенцію тіста.
- Стежте, щоб жир (вершкове масло або маргарин), яєчні жовтки і, перш за все, сіль не потрапляли прямо в дріжджі. Їх можна додавати в тісто, лише заздалегідь змішавши з борошном, оскільки ці продукти заважають зростанню дріжджів.

— Що робиш?
— Вирішила схуднути. Вчора купила диски з фітнесом.
— Ну і як?
— Зараз сиджу, їм тістечка — дивлюся.

Печиво

Інгредієнти:

- борошно пшеничне — 600 г;
- спред — 400 г;
- дріжджі сухі — 2 пачки;
- молоко — 1 склянка;
- цукрова пудра — на смак.

Дріжджі розвести в молоці, додати розм'якшений спред, борошно і замісити тісто.

Тісто розкатати і склянкою вирізати кружечки.

Кожен кружечок скласти навпіл у вигляді півмісяця.

Викласти на змащене маслом і посипане борошном деко. Випікати до підрум'янення.

Гаряче печиво посипати цукровою пудрою.

Перш ніж додати в дріжджі зазначену в рецепті кількість рідини її необхідно підігріти до 30 °С.

Закритий солодкий пиріг

Інгредієнти:

для тіста:
- *молоко — 1 склянка;*
- *дріжджі свіжі — 50 г;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*
- *соняшникова олія — 3 ст. ложки;*
- *спред — 250 г;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *борошно — 4 склянки;*
- *сіль — на смак;*

для начинки:
- *варення — 250 г;*
- *апельсини — 2 шт.*

У теплому молоці розвести дріжджі, цукор, сіль, додати соняшникову олію, спред і яйця.

Все добре розмішати, всипати борошно. Замісити тісто, ретельно вимісити, щоб воно не липло до рук.

Приготувати начинку: двічі пропустити через м'ясорубку апельсинову цедру і змішати з варенням.

Тісто розділити на дві частини і розкатати. Один корж покласти на змащене маслом деко, зверху викласти начинку і накрити другим коржем. Защипати краї.

Зверху змазати жовтком, наколоти виделкою.

Випікати при температурі 250 °С до готовності.

Щоб перевірити, чи випікся закритий пиріг, його треба проткнути сірником: якщо тісто до нього не прилипає — пиріг готовий.

Закритий пиріг із рибою

Інгредієнти:

для тіста:
- *борошно пшеничне — 1 кг;*
- *вода — 2 склянки;*
- *дріжджі свіжі — 50 г;*
- *олія — 1 ст. ложка;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*

для начинки:
- *філе морської риби — 0,8 кг;*
- *картопля — ½ кг;*
- *цибуля — 5 шт.;*
- *борошно пшеничне — 2 ст. ложки;*
- *сіль — на смак.*

Дріжджі розчинити в половині склянки теплої води і поставити в тепле місце підходити.

Додати борошно, воду, олію, сіль і яйце. Вимісити тісто. Поставити підходити в теплому місці.

Приготувати начинку: цибулю нарізати кільцями, обсмажити. Картоплю зварити, порізати кружечками.

Рибу запанірувати в борошні й обсмажити.

Тісто осадити, вимісити на дошці. Для нижнього коржа розкатати пласт товщиною 1 см, покласти на змащене олією деко, наколоти виделкою. Зверху шарами викласти начинку, посолити.

Верхній пласт розкатати завтовшки 0,7 см, накрити ним пиріг, краї защипати. Верх наколоти виделкою, змазати яйцем. Випікати при температурі 180 °С до готовності.

Пиріг «Маестро»

Дріжджі розвести теплим молоком. Додати половину борошна, вимісити і залишити підходити.

Приготувати крем: яйця збити з цукром, додати борошно і 50 мл молока ретельно вимісити. Влити решту молока, доведеного до кипіння, перемішати і зварити на слабкому вогні до загусання, наприкінці додати масло і ретельно розмішати.

Додати в опару розм'якшене масло, одне яйце, збите з цукром в піну, сіль і решту борошна. Вимісити.

Викласти тісто на змащене маслом деко, розрівняти поверхню мокрою рукою і залишити на 15 хвилин. Змазати зверху яйцем і поставити в духовку.

Інгредієнти:

для тіста:
- *молоко — ½ склянки;*
- *дріжджі свіжі — 30 г;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *цукор — 100 г;*
- *сіль — ½ ч. ложки;*
- *спред — 100 г;*
- *борошно пшеничне — ½ кг;*

для крему:
- *яйця — 2 шт.;*
- *цукор — 2 ст. ложки;*
- *борошно пшеничне — 2 ½ ст. ложки;*
- *молоко — 250 мл;*
- *вершкове масло — 50 г.*

Випікати до рум'яної скоринки. Остудити. Довгим гострим ножем розрізати на два пласти. Нижній пласт промазати кремом, накрити верхнім і нарізати на шматочки у вигляді тістечок.

Їсти пиріг можна як гарячим (точніше теплим через 15—20 хв. після завершення випічки), так і холодним.

Закритий грибний пиріг

Інгредієнти:

для тіста:
- *яйце — 1 шт.;*
- *дріжджі (живі) — ⅓ пачки;*
- *цукровий пісок — 2 ст. ложки;*
- *молоко — 160 мл;*
- *вершкове масло — 90 г;*
- *сіль — на смак;*
- *борошно — 2 склянки;*

для начинки:
- *гриби (сухі) — 150—200 г;*
- *цибуля— 2—3 шт.;*
- *сіль — на смак.*

Сухі гриби обдати окропом, відразу ж залити холодною водою і залишити на 40—60 хв. Приготувати дріжджове тісто. Дріжджі розвести в молоці, додати до них цукровий пісок і відставити на певний час.

Борошно висипати в миску, порубати в неї вершкове масло і гарненько все розім'яти руками до однорідного стану.

У молоко з дріжджами додати яйце і дрібку солі, ретельно перемішати і вилити в борошно з маслом, вимісити тісто, прибрати його в каструлю, накрити кришкою і поставити в тепло.

Тим часом приготувати начинку. Замочені гриби відварити, віджати від води і дрібно нарізати. Цибулю дрібно нарубати. Підсмажити гриби з цибулею на вершковому маслі, в кінці жаріння посолити на смак.

Тісто розділити на дві нерівні частини. Велику розкатати досить тонко, перекласти на змащене олією деко. На середину пласта викласти начинку розрівняти її і зверху накрити другим пластом з тієї частини тіста, що залишилася.

Краї двох пластів защипати, зверху пиріг обмазати жовтковою сумішшю (1 ст. ложка молока, 1 жовток, 1ст. ложка цукру) і поставити в духовку на 20—30 хв.

Закритий пиріг із малиною і ревенем

Інгредієнти:

для верхівки:

- *горіхи-пекани (нарубані) — ¾ склянки;*
- *суміш для випічки бісквіта — ½ склянки;*
- *цукровий пісок — ½ склянки;*
- *розтоплене масло або маргарин — 3 ст. ложки;*

для начинки:

- *малина — 1 ½ склянки;*
- *ревінь (скибочками) — 1,5 склянки;*
- *кленовий сироп — ¾ склянки;*
- *кукурудзяний крохмаль — 1 ст. ложка;*
- *вода (холодна) — ¼ склянки;*

для коржа:

- *суміш (для випічки бісквіта) — 2 склянки;*
- *вершки (густі) — ½ склянки;*
- *масло або маргарин (розтоплене) — 3 ст. ложки;*
- *цукровий пісок — 1 ½ ст. ложки.*

Заздалегідь нагріти духовку до 200 °С. Намазати жиром сковороду для пирогів.

Для «верхівки» гарненько змішати горіхи-пекани, суміш для випічки, цукровий пісок і масло. Відставити на певний час.

Для начинки змішати малину, ревінь і сироп в каструлі. Варити, безперервно помішуючи, на середньому вогні 5—10 хвилин або поки ревінь не розм'якшиться. Розвести кукурудзяний крохмаль в холодній воді, потім вмішати у фруктову суміш. Кип'ятити, безперервно помішуючи, протягом 2 хвилин.

Для коржа змішати вершки, суміш для випічки, масло і цукор. Викласти в розігріту сковороду, придавлюючи пальцями. Вилити фрукти поверх коржа. На них накришити «верхівку». Випікати 15—20 хвилин або доти, доки «верхівка» не стане золотистою. Пиріг подається теплим.

Готовий пиріг з духовки слід перекласти на тацю, підклавши знизу папір, змазати зверху вершковим маслом і накрити полотняним (лляним) рушником.

Манти

Інгредієнти:

для тіста:
- *борошно пшеничне — ½ кг;*
- *дріжджі свіжі — 30 г;*
- *молоко — 250 мл;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*
- *соняшникова олія — 3 ст. ложки;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *сіль — на смак;*

для начинки:
- *м'ясний фарш — ½ кг;*
- *цибуля — 3 шт.;*
- *спеції, сіль — на смак.*

Дріжджі розвести в молоці, додати муку, цукор, олію, яйця, посолити.

Тісто вимісити протягом 5—7 хвилин і поставити підходити в тепле місце.

Приготувати начинку: змішати фарш, подрібнену цибулю і спеції, посолити.

Розкатати з тіста невеликі коржики, покласти на них фарш і зліпити манти (як біляші — залишаючи отвір зверху).

Занурити манти в олію і скласти в пароварку на відстані один від одного.

Варити 45—50 хвилин. Не перевертати.

Дуже соковиті і незвичайно ніжні манти можна приготувати з начинкою із тріски, печінки, грибів, сиру або овочів.

Булочки

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 1 кг;*
- *молоко — ½ л;*
- *спред — 200 г;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *цукор — ⅔ склянки;*
- *сіль — ½ ч. ложки;*
- *дріжджі свіжі — 30 г;*
- *ванілін — на смак.*

Розвести дріжджі в теплому молоці і змішати з половиною муки. Перемішати, залишити в теплому місці.

Коли опара підійде, додати сіль, цукор, розтоплений спред, яйця, ванілін і решту борошна.

Вимішувати тісто доти, доки воно не перестане прилипати до рук. (За необхідності додати борошна, олії.)

Поставити в тепле місце.

Коли тісто збільшиться удвічі, викласти його на дошку, посипану борошном, розрізати на шматочки вагою 60 г і скачати з них кульки.

Викласти кульки на змащене маслом деко і дати тісту піднятися. Змазати яйцем.

Випікати булочки в духовці при температурі 200 °С 15—20 хвилин.

Черстві булочки добре освіжаються в мікрохвильовій печі. Помістіть їх у піч на декілька секунд. Булочки чарівним чином перетворяться на щойно випечені.

Паска святкова

Інгредієнти:

для тіста:
- *молоко — 300 мл;*
- *дріжджі свіжі — 25 г;*
- *борошно пшеничне — 2 кг;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*
- *масло вершкове — 400 г;*
- *цукор — 400 г;*
- *яйця — 5 шт.;*

для глазурі:
- *пудра цукрова — 1 склянка;*
- *яйця — 2 шт.*

Змішати дріжджі, підігріте молоко і 3,5 склянки борошна.

Через 12 годин опару ретельно вимісити і додати сіль, масло, цукор, жовтки.

Вимісити до однорідної маси, з'єднати із збитими в піну білками, борошном і дати піднятися.

Викласти тісто в змазані жиром форми, дати підійти. Змастити паски яйцем і випекти в духовці.

Приготувати глазур: охолоджені білки збити до отримання крутої піни, потім, не припиняючи збивати, невеликими порціями додати цукрову пудру. Паски, що охолонули, вийняти з форми і змастити цукровою глазур'ю.

Паска

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 1 кг;*
- *масло вершкове — 100 г;*
- *цукор — 200 г;*
- *родзинки — 100 г;*
- *молоко — 400 мл;*
- *дріжджі свіжі — 50 г;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *горіхи товчені — 5 шт.;*
- *сіль — на смак.*

Дріжджі розчинити в злегка підігрітому молоці, додати половину борошна і замісити тісто. Залишити в теплому місці на 2,5 години. Коли тісто підніметься, додати розтоплене масло, цукор, промиті й просушені родзинки, сіль і ретельно вимісити тісто, так щоб воно не прилипало до рук.

Змазані форми наповнити тістом на ¾ висоти, змастити зверху яйцем і посипати товченими горіхами. Випікати при температурі 180 °С до готовності.

Тісто для паски повинне бути ні рідким (паски розпливуться і будуть пласкими), ні густим (паски швидко зачерствіють).

Паска мигдальна

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 1 кг;*
- *молоко — ½ л;*
- *дріжджі сухі — 15 г;*
- *яйця — 5 шт.;*
- *цукор — 220 г;*
- *масло вершкове — 350 г;*
- *мигдаль обчищений — 250 г;*
- *лимон — 1 шт.;*
- *родзинки — 1 склянка;*
- *сіль — ½ ч. ложки.*

Дріжджі змішати з 1 ст. ложкою цукру і сухим борошном в пропорції, вказаній на упаковці.

Молоко злегка підігріти, розвести в ньому підготовлене борошно і залишити підніматися в теплому місці.

Коли тісто підійде, додати розтерті з цукром жовтки, розтоплене вершкове масло, натерту цедру лимона, 150 г подрібненого мигдаля, родзинки, сіль.

Все ретельно перемішати.

Яєчні білки збити в круту піну і додати в тісто, обережно перемішуючи зверху вниз.

Форму для випічки змастити маслом, посипати борошном, викласти в неї тісто і дати підійти.

Змазати верх паски жовтком, посипати мигдалем, що залишився, і випікати в духовці при температурі 180 °С до готовності.

Тісто паски любить тепло і не любить протягів, тому паски повинні підходити в теплому місці при температурі 30—45 °С.

Паска на жовтках

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 1 ½ кг;*
- *молоко — ½ л;*
- *масло вершкове — 200 г;*
- *яйця — 7 шт.;*
- *цукор — 100 г;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*
- *дріжджі свіжі — 70 г;*
- *коньяк — 1 ст. ложка;*
- *ванілін — ½ пакетика.*

У підігріте молоко ввести половину борошна і дріжджі, приготувати опару і поставити її в тепле місце для бродіння.

Жовтки розтерти з цукром і влити в готову опару, додати решту борошна, масло, коньяк, сіль і ванілін.

Тісто вимісити і поставити в тепле місце на 2 години, кожні 40 хвилин обминати.

Форми викласти змащеним папером і на ⅓ заповнити тістом.

Форми з тістом поставити в тепле місце на 1 годину, а потім випікати паски в духовці при температурі 210 °С.

Форму для випічки паросток заповнюють тістом лише наполовину, дають піднятися до ¾ висоти форми, а потім ставлять у духовку.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Млинці опарні

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — ½ кг;*
- *молоко — 2 склянки;*
- *масло вершкове — 2 ст. ложки;*
- *цукор — 1 ч. ложка;*
- *сіль — ½ ч. ложки;*
- *дріжджі свіжі — 20 г;*
- *вода — 1 склянка.*

Дріжджі розвести в теплій воді, поступово всипати половину муки, акуратно розмішуючи, і поставити на 1 годину в тепле місце.

В опару, що підійшла, додати яєчні жовтки, розтерті з сіллю і цукром, розтоплене вершкове масло і ретельно розмішати. Ввести решту муки.

Тісто розвести теплим молоком до густини сметани, накрити і поставити в тепле місце.

Осадити 2—3 рази, після чого додати збиті білки, розмішати, дати ще раз підійти і випікати на олії або салі.

Готові млинці складають в підігріту миску або на тацю стосами, накривши серветкою, або тримають в духовій шафі.

Селянський хліб

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 300 г;*
- *масло вершкове — 1 ст. ложка;*
- *цукор — 1 ч. ложка;*
- *сіль — ½ ч. ложки;*
- *дріжджі сухі —1 ч. ложка;*
- *вода — 175 мл.*

Борошно і масло викласти на дерев'яну дошку і порубати ножем, доки суміш не почне нагадувати крихту.

Додати цукор, сіль і дріжджі. Поступово ввести теплу воду, щоб тісто вийшло м'яким.

Вимісити протягом 5 хвилин, накрити і залишити підніматися протягом 45 хвилин.

Коли тісто збільшиться в об'ємі удвічі, знову викласти його на дошку, посипану мукою, вимісити ще раз і викласти у відповідну за розміром форму.

Накрити і залишити підніматися в теплому місці на 30 хвилин.

Посипати борошном і запікати при температурі 200 °С протягом 25 хвилин. Накрити фольгою і випікати ще 25 хвилин.

Замість сухих швидкорозчинних дріжджів можна використовувати свіжі пресовані дріжджі. 2 ч. ложки сухих дріжджів = 12 г свіжих дріжджів.

Випікаємо в хлібопічці

Хлібопічка — популярний сьогодні побутовий прилад. За його допомогою можна приготувати хліб, різноманітне тісто, випічку без значних затрат часу: головне скласти інгредієнти у форму в правильному порядку і правильно обрати режим.

Вибір за вами!

А ми пропонуємо рецепти, які демонструють увесь спектр можливостей сучасної хлібопічки і можуть значно урізноманітнити ваше меню за рахунок нових, смачних і оригінальних страв.

Поради:

- Головна відмінність різних моделей хлібопічок полягає в розмірі форми та спектрі виготовлюваної продукції. Найпростіші хлібопічки можуть випікати тільки «білий» та змішаний хліб на основі пшеничного борошна. Більш складні моделі мають спеціальні режими для випічки житнього хліба (для цього потрібні потужніший двигун і спеціальна лопатка для замісу в'язкого і важкого житнього тіста), а також для приготування варення й джемів.
- Якщо вам потрібно спекти хліб швидко, наприклад, до приходу гостей, які зазвичай попереджають про свою появу в останню мить, — допоможе режим «експрес-випічка».

Перше січня, ранок хлібний магазин. Покупець:
— У вас хліб свіжий?
Продавець:
— Ні, торішній.

Вівсяний хліб

Інгредієнти:

- вода — ½ склянки;
- молоко — ½ склянки;
- будь-який сироп — 2 ст. ложки;
- масло вершкове — 2 ст. ложки;
- сіль — ½ ч. ложки;
- пшеничне борошно — 1 ½ склянки;
- вівсяне борошно тонкого помелу — 1 склянка;
- дріжджі сухі — 1 ч. ложка;
- масло вершкове — 1 ст. ложка;
- вівсяні пластівці — 1 ст. ложка.

Помістити у форму хлібопічки такі інгредієнти у вказаному порядку: вода, молоко, сироп, розтоплене вершкове масло, сіль, пшеничне борошно, вівсяне борошно, дріжджі. Ввімкнути хлібопічку, встановивши режим «Тісто».

Готове тісто викласти на посипану борошном поверхню і протягом 2—3 хвилин місити руками. Скачати в кулю, накрити харчовою плівкою і залишити підходити.

Через 1 годину плівку зняти, змастити тісто розтопленим маслом і посипати вівсяними пластівцями.

Викласти в змащену маслом форму і випікати в розігрітій до 200 °С духовці 40 хвилин.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Хліб з оливками

Оливки викласти в друшляк і дати стекти рідині. Влити у форму воду.

Всипати борошно так, щоб вода була повністю ним покрита.

Додати сухе молоко, сіль, цукор, масло і приправи.

Зробити посередині муки невелике заглиблення, яке не дістає до води, і всипати дріжджі.

Поставити форму в хлібопічку, вибрати режим «Основний», середня скоринка. Натиснути кнопку «Старт».

Через 40 хвилин після початку замісу додати дрібно порізані оливки.

Інгредієнти:

- *вода — 1 чашка;*
- *молоко сухе — 2 ½ ст. ложки;*
- *цукор — 3 ч. ложки;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*
- *олія — 2 ½ ст. ложки;*
- *суміш приправ (будь-яких) — 1 ½ ст. ложки;*
- *борошно пшеничне вищого ґатунку — 2 ½ чашки;*
- *борошно пшеничне першого ґатунку — ½ чашки;*
- *дріжджі сухі — 1 ½ ч. ложки;*
- *оливки — ½ чашки.*

Гірчичний хліб на пиві

Інгредієнти:

- *пиво світле — ¾ чашки;*
- *олія — 1 ст. ложка;*
- *зерна гірчиці — 2 ст. ложки;*
- *борошно пшеничне — 2 ¼ чашки;*
- *непросіяне борошно пшеничне — 1 чашка;*
- *сухе молоко — 1 ст. ложка;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*
- *цукор — 1 ½ ч. ложки;*
- *дріжджі — 1 ч. ложка.*

Влити у форму пиво й олію, додати зерна гірчиці.

Всипати борошно так, щоб вода була цілком покрита. Додати сіль, цукор і сухе молоко.

Зробити посередині борошна невелике заглиблення, яке не дістає до води, і всипати дріжджі.

Поставити хлібопічку в режим «Норма» або «Білий хліб», середня скоринка. Натиснути кнопку «Старт».

Причиною того, що хліб не піднімається може бути невідповідна якість клейковини муки. Спробуйте інше борошно.

Кукурудзяний хліб

Інгредієнти:

- *вода — 250 мл (1 чашка);*
- *молоко — 150 мл;*
- *кукурудзяна олія — 2 ст. ложки;*
- *борошно пшеничне — 450 г (4 чашки);*
- *борошно кукурудзяне — 225 г (2 чашки);*
- *сіль — 1 ½ ч. ложки;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*
- *дріжджі сухі — 1 ½ ч. ложки.*

Влити у форму воду, молоко і кукурудзяну олію.

Всипати пшеничну і кукурудзяну муку так, щоб вона повністю закрила поверхню води. Додати у вказаній послідовності сіль, цукор, дріжджі.

Поставити хлібопічку в режим «Швидкий», середня скоринка. Натиснути кнопку «Старт». Після замісу тіста, відразу перед випічкою, змастити поверхню буханки водою.

Білий хліб

Інгредієнти:

- *вода — 420 мл;*
- *борошно пшеничне — 675 г;*
- *сіль — 2 ч. ложки;*
- *цукор — 1 ½ ст. ложки;*
- *вершкове масло — 3 ст. ложки;*
- *дріжджі сухі — 1 ½ ч. ложки.*

Влити воду у форму. Всипати борошно так, щоб воно повністю покривало воду. Додати у вказаній послідовності цукор, сіль і масло.

Зробити посередині борошна невелике заглиблення, що не дістає до води, і всипати дріжджі.

Поставити хлібопічку в режим «Основний» або «Норма», середня скоринка. Натиснути кнопку «Старт».

Хліб із гарбузовим насінням

Інгредієнти:

- *вода — 350 мл;*
- *борошно пшеничне — 400 г;*
- *борошно житнє — 100 г;*
- *дріжджі сухі — 1 ½ ч. ложки;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*
- *цукор — 2 ст. ложки;*
- *вершкове масло — 1 ст. ложка;*
- *насіння гарбузове — 5 ст. ложок.*

Влити у форму воду. Всипати білу хлібну і житню муку так, щоб вода була повністю покрита.

Додати у вказаній послідовності сіль, цукор, масло і обчищене гарбузове насіння.

Зробити посередині борошна невелике заглиблення, яке не дістає до води, і всипати дріжджі.

Поставити форму в хлібопічку. Вибрати режим «Основний», середня скоринка. Натиснути кнопку «Старт».

Хліб із цибулею і сиром

Інгредієнти:

- *вода — 1 чашка;*
- *молоко — 2 ст. ложки;*
- *цукор — 2 ст. ложки;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*
- *цибульний порошок — 3 ст. ложки;*
- *сирий «Чеддер» — 1 ¼ чашки;*
- *борошно пшеничне — 3 ¼ чашки;*
- *дріжджі сухі — 1 ½ ч. ложки.*

У форму вилити воду і молоко. Зверху насипати борошно так, щоб воно повністю покрило воду, а далі у вказаній послідовності додати цукор, сіль, цибульний порошок, тертий сир і дріжджі.

Вибрати програму «Основний» або «Білий хліб» і натиснути кнопку «Старт».

Паска швидка

Інгредієнти:

- *вода — 1 чашка;*
- *сухе молоко — 3 ст. ложки;*
- *яйце — 2 шт.;*
- *масло вершкове — ¼ чашки;*
- *сіль — 1 ½ ч. ложки;*
- *мигдаль — 2 ст. ложки;*
- *родзинки — ¼ чашки;*
- *суміш сухофруктів — ⅓ чашки;*
- *борошно пшеничне — 3 ¼ чашки;*
- *дріжджі сухі — 1 ½ ч. ложки.*

Влити у форму воду. Всипати борошно так, щоб воно повністю покрило поверхню води.

Додати у вказаній послідовності сіль, цукор, масло, сухе молоко, збиті яйця, мигдаль, порізаний пластівцями, родзинки і сухофрукти.

Зробити посередині борошна невелике заглиблення, яке не дістає до води, і всипати дріжджі.

Поставити хлібопічку в режим «Основний» або «Білий хліб», середня скоринка. Натиснути кнопку «Старт».

Булка з корицею і яблуками

Інгредієнти:

- *вода — ½ склянки;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*
- *молоко — ½ склянки;*
- *коричневий цукор — 1 ст. ложка;*
- *масло вершкове — 3 ст. ложки;*
- *борошно пшеничне — 3,25 склянки;*
- *дріжджі пекарські — 1 ч. ложка.*

У форму для хлібопічки помістити в такому порядку інгредієнти: вода, молоко, цукор, сіль, масло, борошно, дріжджі. Не перемешувати!

Встановити режим «Тісто» і натиснути кнопку «Старт».

Коли тісто буде готове, викласти його на посипану борошном поверхню, помісити 2—3 хвилини руками, а потім розкачати в пласт розміром приблизно 25 х 50 см.

Викласти на тісто начинку,відступивши від краю на 2,5 см. Притрусити корицею. Скачати тісто в рулет, щільно з'єднавши його краї.

Перекласти рулет на злегка змащене маслом і посипане борошном деко і залишити на 35 хвилин в теплому місці.

Випікати в духовці при температурі 200 °С 25 хвилин.

Прісне тісто

Прісне тісто, на думку істориків і етнографів, є найстародавнішим. Перші його рецепти виявили на староєгипетському папірусі. Воно складалося з муки і води.

Поступово прісне тісто було витіснене дріжджовим. Хоча і в сучасній кулінарії вироби з прісного тіста користуються великою популярністю, адже на відміну від дріжджового прісне тісто можна приготувати дуже швидко, а страви з нього відрізняються неперевершеним смаком! Судіть самі серед страв із прісного тіста: вареники, пельмені, галушки, млинці, коржики, маца, лаваш, калита, штруделі, святкові пироги зі всілякими начинками, закусочні пиріжки і багато іншого.

До того ж готувати з прісного тіста одне задоволення — часу витратите небагато, а страву отримаєте відмінну.

Вареники на пару

Поради:

- Щоб тонко розкатане тісто перекласти на форму для випічки, злегка посипте тісто мукою, нагорніть його на качалку і розгорніть на деко.
- Щоб уникнути підгорання тіста при випічці в духовці, під форму насипте небагато солі або поставте під деко ємність, наповнену водою.
- Перш ніж з'єднати питну соду з тістом, розведіть її у воді або ретельно розмішайте з мукою.
- Якщо в тісто додати ложку коньяку, вироби з прісного тіста будуть розсипчастими і легкими.

— Я вчора легко спалила 800 кілокалорій.
— Так-так-так, звідси докладніше. Я записую.
— Просто забула піцу в духовці...

Інгредієнти:

для тіста:
- борошно пшеничне — 700 г;
- кефір — ½ л;
- сода — 1 ч. ложка;
- сіль — ⅓ ч. ложки;

для начинки:
- картопля — 700 г;
- цибуля — 2 шт.;
- сіль — на смак.

У кефір додати просіяну соду, погашену оцтом, і сіль. Замісити тісто.

Приготувати начинку: картоплю почистити, відварити і зробити пюре. Цибулю порізати і обсмажити. Змішати з картопляним пюре і посолити.

З тіста скачати «ковбаску», розрізати її на шматочки, з кожного шматочка розкатати коржик.

На середину коржика покласти начинку і виліпити вареники.

У каструлю налити води, натягнути на ній марлю (щоб вона не торкалася води), і поставити на вогонь.

Коли вода закипить, викласти вареники на марлю і накрити кришкою. Через 5 хвилин вареники готові.

Млинчики

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 1 склянка;*
- *молоко — 1 склянка;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *цукор — 1 ч. ложка;*
- *сало — 50 г;*
- *сіль — на смак.*

Борошно гіркою всипати в миску, посередині зробити заглиблення і влити в нього півсклянки молока, постійно помішуючи, щоб не було грудочок.

Додати збиті яйця, сіль, цукор і решту молока.

За консистенцією тісто має бути як сметана.

Сковороду нагріти, змастити шматочком сала.

Налити тонким шаром тісто, випікати млинці з обох боків, перевертаючи широким ножем.

Готові млинці зручно складати на сковорідку, яка стоїть на тихому вогні. Кожен млинчик змащуєте розігрітим вершковим маслом, а стос час від часу перевертаєте. Таким чином до моменту готовності останнього млинця перший не встигне вичахнути.

Оладки

Теплий кефір влити в борошно, додати сіль, цукор, соду, яйця. Добре розмішати.

На гарячу сковороду ложкою класти тісто і смажити оладки з обох боків до підрум'янення.

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 2 склянки;*
- *кефір — 1 склянка;*
- *яйця — 3 шт.;*
- *сіль, цукор — на смак;*
- *сода — ½ ч. ложки.*

«Ажурні» млинці

Інгредієнти:

- *кефір — ½ л;*
- *молоко — 1 склянка;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*
- *борошно пшеничне — 1 ½ склянки;*
- *сіль — ½ ч. ложки;*
- *сода — 1 ч. ложка;*
- *олія — 2 ст. ложки.*

У теплий кефір додати яйця, цукор, сіль, соду, борошно і добре перемішати

Молоко довести до кипіння і тоненькою цівкою влити в тісто, весь час помішуючи.

Додати олію і перемішати. Випікати, як звичайні млинчики.

Якщо млинець рветься, коли ви його перевертаєте додайте борошно і яйце.

Пісні тістечка

Інгредієнти:

для тіста:
- *борошно пшеничне — 1 склянка;*
- *вода — 3 ст. ложки;*
- *морквяний сік — 3 ст. ложки;*
- *олія — 1 ст. ложка;*
- *горілка — 1 ст. ложка;*
- *сіль — 1 ч. ложка;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*

для начинки:
- *джем — ½ кг*

Замісити тісто і розкатати завтовшки 1 см.

Склянкою вирізати кружечки.

Покласти на кожен із них начинку.

Защипати краї, сформувати тістечка і смажити на соняшниковій олії.

Хворост

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 3 склянки;*
- *вода — ⅓ склянки;*
- *горілка — 2 ст. ложки;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *олія — 250 мл;*
- *свинячий жир — 250 мл;*
- *цукор — 100 г;*
- *цукрова пудра — для обсипання.*

Змішати яйця, воду, горілку, цукор і борошно. Замісити круте тісто. Розкатати тісто в тонкий коржик, порізати смужками шириною 4—5 см.

Зробити надріз посередині кожної смужки, вставити в неї один край смужки і вивернути.

Довести до кипіння олію і жир, опустити в нього хворост.

Смажити в отриманому фритюрі до золотистого кольору, перевертаючи. Не пересмажити!

Вийняти з фритюру шумівкою, скласти на широку тацю і присипати цукровою пудрою.

За легендою, єпископ, що гостював в одному монастирі французького абатства, побачив розпашілу черницю, яка смажила це печиво, і жартома назвав його — «Вітри черниці».

Пельмені домашні

Інгредієнти:

для тіста:
- *холодна вода — 1 склянка;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *сіль — ½ ч. ложки;*
- *сметана — 2 ст. ложки;*
- *борошно пшеничне — скільки візьме;*

для начинки:
- *фарш м'ясний — ½ кг;*
- *молоко — ½ склянки;*
- *сіль, перець — на смак.*

У воду розбити яйця, добре перемішати, додати сіль, сметану і борошно (скільки візьме). Вимісити тісто.

Фарш посолити, поперчити, додати молоко і перемішати.

Сформувати з тіста ковбаску і нарізати шматочками завтовшки 2 см. Шматочки тонко розкатати, покласти фарш і зліпити пельмені.

Варити в киплячій воді 7—10 хвилин.

Батьківщиною пельменів вважається Китай, де вони називалися цзяо-цзи. До Росії вони потрапили під час татаро-монгольского іга у XIII столітті.

Якщо круто замішати тісто липне до рук, розкатати його можна пляшкою з холодною водою.

Хінкалі

Інгредієнти:

для тіста:
- *вода — 1 склянка;*
- *сода — ⅓ ч. ложки;*
- *олія — 1 ст. ложка;*
- *борошно пшеничне — 3 склянки;*
- *сіль — ⅓ ч. ложки;*

для начинки:
- *яловичина — 300 г;*
- *свинина — 200 г;*
- *цибуля — 2 шт.;*
- *вода — 1 склянка;*
- *мелений коріандр — ⅓ ч. ложки;*
- *зелень петрушки — 1 пучок;*
- *сіль, мелений чорний перець — на смак.*

У воду додати сіль, гашену соду, олію і борошно. Добре вимісити і залишити на 30 хвилин.

Начинка: приготувати м'ясний фарш, вмішати в нього дрібно порізану цибулю, мелений коріандр, нарубану петрушку, посолити, поперчити і підлити воду.

Тісто розкатати і вирізати кружечки діаметром 15 см. На кожен покласти по столовій ложці начинки і защипати краї справа наліво, утворюючи складочки. «Хвостик», що утворився, відірвати.

Відразу покласти в киплячу підсолену воду і після спливання варити протягом 15 хвилин.

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 2 склянки;*
- *масло вершкове — 2 ст. ложки;*
- *цукор — 2 ст. ложки;*
- *молоко — ½ склянки;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *сода — ½ ч. ложки;*
- *жир для фритюру — 200 г;*
- *цукрова пудра, кориця — на смак.*

Сухе борошно змішати з содою і просіяти.

Пампушки

Цукор і масло ретельно розтерти з яйцем, розвести ледве теплим молоком і, поступово всипаючи борошно, замісити тісто.

З готового тіста розкатати пласт завтовшки 0,5 см, склянкою або виїмкою вирізати невеликі кружечки. Виїмкою меншого розміру з кожного кружечка вийняти середину, щоб вийшли колечка.

Смажити пампушки в розігрітому жирі.

Готові пампушки посипати цукровою пудрою, змішаною з корицею.

Пампушки з гарбуза

Інгредієнти:

- *гарбуз (м'якоть) — 500 г;*
- *молоко — ¾ склянки;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *цукровий пісок — 6 ст. ложок;*
- *вершкове масло — 50 г;*
- *мускатний горіх (тертий) — дрібка;*
- *цукрова пудра — дрібка;*
- *олія — для фритюру.*

Покласти порізану на кубики м'якоть гарбуза в каструлю, налити трохи води. Варити до готовності.

Потім вийняти гарбуз, пропустити через сито або подрібнити в міксері. Приготувати бешамель.

В окрему каструлю покласти вершкове масло, всипати 1 ст. ложку борошна, поставити на середній вогонь.

Трохи пізніше, коли борошно злегка підсмажиться, поступово влити холодне молоко, постійно помішуючи. Тримати на вогні, поки не загусне.

В кінці варіння додати трохи тертого мускатного горіха. Потім покласти у бешамель протерту м'якоть вареного гарбуза, 1 сире яйце, 2 ст. ложки борошна і 2 ст. ложки цукру. Перемішати, як слід. Повинна вийти однорідна маса.

Скачати з неї невеликі кульки, кинути їх в гарячу олію. Щойно вони підсмажаться до золотистої скоринки, вийняти пампушки.

Покласти на пористі серветки, щоб ввібрали надлишки олії. Посипати цукровою пудрою.

Хачапурі із сирного тіста

Інгредієнти:

для тіста:
- *сир м'який — 250 г;*
- *вершкове масло — 150 г;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *цукор — 1 ч. ложка;*
- *борошно — 1 ½ склянки;*
- *сода — ½ ч. ложки;*

для начинки:
- *сир твердий — 300 г;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *сметана жирна — 1—2 ст. ложки;*
- *часник — на смак;*

для змазування:
- *яйце — 1 шт.*

Замісити сирне тісто: сир змішати з розтопленим вершковим маслом, додати соду, цукор, яйце і борошно (5 ст. ложок з гіркою).

Тісто розділити на 2 частини і розкатати у вигляді двох круглих коржиків. Один із коржиків викласти на застелене промасленим пергаментом деко і викласти на нього сирну начинку.

Зверху накрити другим коржиком. Краї тіста придавити і защипати. Хачапурі змазати яйцем і проколоти в декількох місцях виделкою. Випікати в духовці на середньому вогні близько 30 хвилин, перевіряючи дерев'яною паличкою готовність тіста. Головне, не перепекти.

Начинка: сир натерти на крупній терці, змішати з яйцем і сметаною, за смаком додати дрібно нарубаний часник.

Змазувати маслом готовий хачапурі потрібно, поки він не вихолонув.

Чебуреки

Інгредієнти:

для тіста:
- *борошно пшеничне — 4 склянки;*
- *вода — ⅓ склянки;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *олія — 2 ст. ложки;*

для начинки:
- *баранина або яловичина — 700 г;*
- *цибуля— 400 г;*
- *кефір — 1 склянка;*
- *сіль, перець — на смак.*

Закип'ятити воду з сіллю та олією. Додати півсклянки борошна, розмішати, дати вихолонути.

Додати яйце, перемішати, поступово ввести решту борошна.

Залишити на 1 ½ години.

Приготувати начинку: м'ясо пропустити через м'ясорубку, цибулю дрібно нарізати, посолити і поперчити. Перемішати, додати кефір.

Розділити тісто на маленькі кульки, розкатати, сформувати чебуреки.

Смажити в олії з двох сторін до золотистої скориночки.

Незвичайно смачними і по-східному ароматними виходять чебуреки, начинка яких приготована з рівної кількості телятини і баранини із додаванням дрібно порізаної зелені кінзи, солі, чорного перцю і кумина.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Листкове тісто

Вироби із листкового тіста люблять всі, але, на жаль, умінням приготувати його може похвалитися не кожна господиня. Річ у тому, що процес приготування листкового тіста досить складний і вимагає певних навичок. Зате для тих, хто осилить цю непросту науку, стануть доступними такі улюблені страви, як торт «Наполеон», слойки з цукровою присипкою, закусочні пироги і пиріжки — легкі, хрусткі і дуже смачні.

Виділяють два види листкового тіста: дріжджове і прісне.

Дріжджове тісто виходить набагато м'якшим за прісне і має близько 24—32 шарів. Проте прісне листкове тісто відрізняється більшою шаруватістю — зазвичай має 140—260 шарів.

Обидва види відрізняються високою калорійністю.

Поради:

Щоб приготувати листкове тісто, потрібно узяти 600 г пшеничної муки, зробити гірку, зверху насипати натертий на терці спред (200 г). Додати 2 яйця, 1 ч. ложку солі, 1 ст. ложку цукру і перемішати. Вимісити до однорідної маси. Покласти тісто в поліетиленовий пакет і залишити в холодильнику на 1 годину. Тісто годиться для приготування тортів і слойок.

Щоб листкове тісто добре пропікалося і підрум'янювалося, вироби з нього (тістечка, пиріжки, листкове печиво і ін.) слід випікати при високій температурі (230—250°С).

— Що за неподобство! У ваших пиріжках з м'ясом немає ніякого м'яса!
— Та не може бути!
— Може! Може! Немає м'яса!
— Ану відкусіть шматочок...
— Ну ось, бачите... немає!
— А ви ще відкусіть...
— Ну... знову немає!
— Ану ще раз... Стійте! Стійте! Ви проскочили!

Фруктові слойки

Інгредієнти:

- тісто листкове готове — 4 пласта;
- ківі — 1 шт.;
- яблуко — 1 шт.;
- малина — 100 г;
- цукор — 100 г;
- маргарин — 50 г.

Тісто розкатати тонко і розділити його ножем на 6 рівних частин.

Малину вимити, трохи просушити і розкласти на декілька частин тіста.

Ківі вимити, почистити від шкірки, нарізати невеликими брусками і теж викласти на декілька частин тіста.

Яблуко вимити, почистити від шкірки, насіння, нарізати невеликими кубиками і викласти на решту частин тіста. Зверху викладені ягоди і фрукти посипати цукром.

Краї кожної частини тіста защипати так щоб вийшов рулетик.

Деко змастити маргарином, викласти на нього фруктові слойки і випікати в розігрітій духовці 15—20 хвилин при температурі 200 °С.

Рулетики вийняти, розрізати на порційні шматки і викласти на велику тацю.

Листкові пиріжки з м'ясом

Інгредієнти:

- *тісто листкове — 500 г;*
- *яловичина — 500 г;*
- *цибуля — 2 шт.;*
- *зелень, корінь петрушки;*
- *вершкове масло — 2 ст. ложки;*
- *сіль, перець — на смак.*

Зварити бульйон з яловичини, цибулі і кореня петрушки. Піну акуратно зняти, не давати бульйону сильно кипіти.

Готовий бульйон процідити через серветку і заправити дрібно нарізаною зеленню. М'ясо з бульйону пропустити через м'ясорубку, обсмажити на вершковому маслі, додати дрібно нарізану цибулину, потушити з додаванням бульйону. Посолити і поперчити на смак.

Листкове тісто тонко розкатати (завтовшки приблизно 0,5 см). Нарізати виїмкою або склянкою кружечки з тіста.

На половину кружечків покласти по порції фаршу, закрити іншими кружечками тіста і міцно притиснути краї.

Можна зробити пиріжки й іншої форми — трикутниками або у вигляді півмісяців.

Готові пиріжки розкласти на змащене маслом деко, змазати яйцем, збитим із дрібкою солі, дати постояти 15—20 хвилин і випекти в гарячій духовці протягом 20—30 хвилин.

Подати до гарячого бульйону.

Пастиццi з м'ясом

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 500 г;*
- *маленькі головки цибулі — 1—2 шт.;*
- *яловичина — 450 г;*
- *консервований горох — 2 банки;*
- *томатна паста — 2 ч. ложки;*
- *спеції — 0,5 ч. ложки.*

Посмажити дрібно порізану цибулю на олії. Щойно цибуля потемніє, додати на сковорідку м'ясо, заздалегідь перекрутивши його на м'ясорубці.

Трохи посмажити і додати томатну пасту із спеціями, горох, сіль і перець.

Добре все перемішати.

Розкатати тісто, розрізати на кружечки діаметром приблизно 10 см.

У середину кожного кружечка покласти 1 ст. ложку фаршу.

Закрити кружечок так, щоб він нагадував кульок.

Змастити деко маргарином і викласти на нього сирі пастицци. Випекти в духовці.

Пекти пастицци необхідно при температурі 175—220 °С близько години, періодично заглядаючи в духовку. Готові пастицци мають бути золотистого кольору. Їсти їх можна як в гарячому, так і в холодному вигляді.

Листкові пиріжки з картоплею і горошком

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 400 г;*
- *картопля — 350 г;*
- *олія — 1—2 ст. ложки*
- *насіння тмину — 2 ст. ложки;*
- *заморожений горошок — 3 ст. ложки;*
- *свіжий імбир — 2 ст. ложки;*
- *мелений тмин — 1 ст. ложка;*
- *кайєнський перець — дрібка;*
- *порізаний свіжий коріандр — 2 ст. ложки.*

Розігріти духовку до 200°С.

Відварити картоплю «в мундирах». Коли вона трохи вихолоне, злити воду і почистити. Порізати на кубики із стороною 1 см.

Нагріти олію в сковороді, додати картоплю, 1 ст. ложку насіння тмину, горошок, імбир, мелений тмин і кайєнський перець. Обсмажити на середньому вогні протягом 7—10 хв., помішуючи. Додати коріандр.

Розкатати тісто і вирізати 4 кружечки за допомогою блюдця або маленької тарілки.

Змастити краї збитим яйцем або водою, покласти посередині ложку начинки з гіркою.

Скласти тісто навпіл і скріпити краї.

Змазати зверху яйцем і посипати насінням тмину, що залишилося. Запікати 25—30 хв., поки пиріжки не піднімуться.

Пиріжки листкові зі свіжими грибами

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 500 г;*
- *свіжі гриби — 500 г;*
- *масло — 2 ст. ложки;*
- *сметана — 4 ст. ложки;*
- *цибуля — 1 шт.;*
- *сіль, перець, кріп — на смак;*
- *терта булка — 1 ст. ложка.*

Добре промити гриби, великі шапочки розрізати на 2 або 4 частини, покласти в сковороду і поставити тушкуватися.

Коли гриби дадуть сік, покласти в них підсмажену цибулю, сіль, перець, зелень кропу, сметану, терту булку. Готовій начинці дати прохолонути.

Розкатати тісто і сформувати невеликі коржики, залишити їх на деякий час, начинити і зліпити пиріжки.

Випікати до готовності.

Курячий пиріг із морквою

Інгредієнти:

- *вершкове масло — 200 г;*
- *філе куряче — 2 шт.;*
- *часник — 6 зубчиків;*
- *спеції — на смак;*
- *морква — 4 шт.;*
- *майонез або сметана — 1 пачка;*
- *батон — ¼ шт.;*
- *цибуля — 1 шт.*

Узяти куряче філе, чверть батона, три зубчики часнику, і разом із цибулею пропустити через м'ясорубку. Додати 100 г майонезу, сіль і спеції. Все ретельно перемішати.

Потім розіслати на деко пергаментний папір, і змастити його олією.

По всьому деко викласти фарш. Шар фаршу повинен вийти трохи менше одного сантиметра. Хоча може бути і більше.

Поставити на 20 хвилин в духовку. На дрібній або на крупній терці натерти моркву і підсмажити її на вершковому маслі.

Готову моркву викласти в миску, додати туди подрібнені зубчики часнику, потім майонез, спеції, сіль.

Все добре перемішати.

Коли фарш буде готовий, вийняти з духовки деко, і дати коржу трохи охолонути. Потім розрізати його на чотири частини.

У широку мілку тарілку покласти перший корж. Зверху викласти начинку — моркву. Процес повторити чотири рази. Пиріг готовий.

Листкові пиріжки зі шпинатом і бринзою

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 400 г;*
- *шпинат — 300 г;*
- *часник — 1 зубчик;*
- *червоний перець чілі — 1 шт.;*
- *соснові горішки — 30 г;*
- *бринза — 100 г;*
- *масло — 1 ст. ложка;*
- *сіль, перець, мускатний горіх — на смак;*
- *терта лимонна цедра — 1 ч. ложка.*

Шпинат почистити, вимити і висушити. Чілі почистити і дуже дрібно порізати.

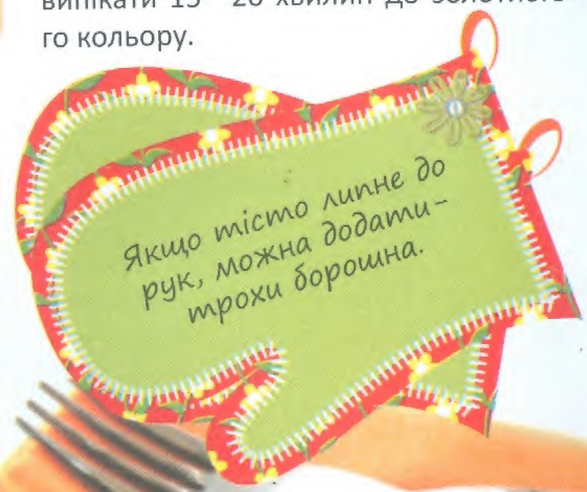
Горішки підсмажити без жиру, дати прохолонути і подрібнити ножем.

Чілі із видавленим часником протушкувати до прозорості в розігрітому маслі, додати шпинат і пару хвилин потримати під закритою кришкою.

Посолити, поперчити, додати мускатний горіх і лимонну цедру.

Злити рідину, що утворилася, і змішати з подрібненим сиром і горіхами. Охолодити.

Начинку викласти на листкове тісто і защипати край. Змастити жовтком і випікати 15—20 хвилин до золотистого кольору.



Овочеві тортики

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 200 г;*
- *часник — 4 зубочки;*
- *помідор — 2—3 шт.;*
- *бринза — 200 г*
- *сіль, перець — за смаком;*
- *майонез — 4 ст. ложки;*
- *чебрець — 1 пучок.*

Тісто розкатати діаметром 28 см. Форму для випічки злегка змазати майонезом і викласти листкове тісто.

Часник дрібно порубати або видавити, змішати з 2 ст. ложками майонезу і змазати сумішшю тісто, довільно викласти сиром і помідорами.

Випікати в розігрітій духовці на нижній поличці хвилин 15—20. За декілька хвилин до закінчення випічки посипати листям чебреця.

Готовий тортик змастити невеликою кількістю майонезу, посолити, поперчити і тут же подавати.

Овочеві тортики можна готувати в найрізноманітніших варіаціях. Наприклад, на тісто, змазане часниковим майонезом, можна викласти цукіні і помідори, далі по рецепту (без сиру). Можна чергувати цукіні, баклажани і помідори (все, нарізане тонкими кільцями), можна додати тонко нарізаний солодкий перець. У таких випадках овочі потрібно посолити і змазати тортики майонезом ще перед випічкою. Можна на тортики розкласти рибне філе, повністю або шматочками. У цьому випадку тортики готуються без сиру, адже сир перебиває смак риби, їх комбінувати не можна. Випікати 10 хвилин в духовці, потім покласти зверху шматочки філе риби. Посолити, поперчити, змазати майонезом і випікати ще 8—10 хвилин.

Ці ж тортики можна робити на листковому дріжджовому тісті для піци.

Тонко розкатане тісто у цьому випадку краще змазати сумішшю овечого або козинячого сиру і сметани в пропорції один до одного, додати до суміші дрібно порізаний зубок часнику і 1 ст. ложку майонезу. Зверху на торт викласти цукіні, баклажани, помідори (і рибу), полити майонезом і випікати 12—15 хвилин.

Тортики можна готувати порційними. Тоді змазані майонезом маленькі форми викласти маленькими шматочками листкового тіста, змастити часниковим майонезом і заповнити овочами. Випікати, як і великі тортики 15—20 хвилин. Із рибою або без, сир для однопорційних тортиків мало підходить.

Найголовніше правило роботи із листковим тістом — воно повинне бути холодним. Тому кожного разу потрібно відрізати необхідну кількість тіста, а решту повертати у морозилку.

Яблука під листковим тістом

Яблука почистити від шкірки, видалити серцевину і нарізати тоненькими пластинками. Покласти на змащену маслом сковороду, пересипавши цукром, цедрою або цукатами із корицею. Змішати також із варенням; зверху покласти шматочки вершкового масла і покрити пластом листкового тіста товщиною 1 см.

Змастити збитим яйцем, поставити в гарячу духовку і пекти до готовності. Подаючи, посипати цукровою пудрою.

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 500 г;*
- *яблука — 600 г;*
- *цукор — 0,5 склянки;*
- *цедра лимона — 1 шт.;*
- *варення — 0,5 склянки;*
- *вершкове масло — 1 ст. ложка;*
- *цукрова пудра — 1 ст. ложка;*
- *яйця — 1 шт.*

Листковий пиріг із яблуками і родзинками

Тісто розкатати в довгастий пласт шириною 30 см, завтовшки 5 мм, покласти на збризнуте водою деко.

Уздовж пласта в середній частині викласти нарізані часточками обчищені яблука, рівномірно посипати їх родзинками і цукром.

Випікайте листковий пиріг на сухому деко при температурі 200 °С. Час випічки може варіюватися залежно від можливостей духовки і товщини виробів.

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 500 г;*
- *свіжі яблука — 400 г;*
- *родзинки — 0,5 склянки;*
- *цукор — 0,5 склянки;*
- *яйце для змащування — 1 шт.*

Ножем нарізати краї пласта у вигляді вузьких смуг, переплести їх так, щоб вони покривали начинку.

Змастити поверхню яйцем і випікати пиріг 30—40 хвилин.

Обрізаним тістом прикрасити верх пирога, після чого випікати ще 30—40 хвилин.

Сливи на листковому тісті

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 500 г;*
- *стиглі, але тверді сливи — 1 кг;*
- *цукор — 4 ст. ложки;*
- *кориця — 0,5 ч. ложки;*
- *вершкове масло — 3 ст. ложки.*

Сливи нарізати тонкими півмісяцями.

Тісто розкатати завтовшки 2 мм і вирізати 4 круги діаметром 14 см, можна нарізати і квадратами будь-якої зручної величини. Тісто покласти на деко, присипати цукром і випікати в розігрітій духовці хвилин 10. Дверцята духовки не відкривати.

Дати прохолонути, викласти на коржики сливи рясним віялом, змішати цукор з корицею і посипати сумішшю. Зверху розкласти маленькими шматочками масло і поставити коржики якомога ближче під гриль на 3 хвилини.

Можна подати з кулькою ванільного морозива.

При замісі тіста необхідно уникати утворення в ньому грудок. Терти його треба тільки по часовій стрілці.

Круассани із шоколадом

Інгредієнти:

- *готове листкове тісто — 500 грам;*
- *сире яйце — 1 шт.;*
- *цукрова пудра для прикрашання;*
- *шоколад — 100 г.*

Якщо тісто було заморожене, його потрібно повністю розморозити при кімнатній температурі.

Розкатати пласт тіста завдовжки приблизно 19—20 см. і шириною 12—13 см.

Товщина тіста має бути приблизно 0,5 см, якщо буде більша, то круасан вийде занадто рихлим і товстим.

Шоколад нарізати невеликими тонкими шматочками.

Викласти невелику кількість шоколаду посередині пласта тіста.

Загорнути круасан у формі рогалика.

Яйце збити в піалі і змазати кожен готовий круасан.

Поставити круасани в духовку, заздалегідь прогріту до 180—200 °С.

Запікати 12—15 хвилин.

Готові круасани можна присипати цукровою пудрою.

Листкове тісто нарізають гострим ножем, тісторізкою або формою. Тупий ніж сплющує краї тіста, і тому нарізані ним вироби погано розшаровуються.

Торт «Наполеон»

Інгредієнти:

- *листкове тісто — 500 г;*

для заварного крему:

- *борошно — 0,5 склянки;*
- *дрібний цукор — ¾ склянки;*
- *картопляний крохмаль — 1 ст. ложка;*
- *жовтки — 6 шт.;*
- *гаряче молоко — 3 склянки;*
- *ванільний цукор — 1 ч. ложка;*
- *цукрова пудра.*

Листкове тісто розділити на 3 частини.

Розкатати кожен шматок в квадратний пласт однакового розміру і товщини. Пласти тіста в декількох місцях проколоти виделкою, щоб воно не роздувалося в процесі випічки.

Випекти коржі протягом 10 хвилин в сильно розігрітій духовці.

Потім зменшити нагрів і продовжити випічку ще протягом 30 хвилин.

Дати прохолонути готовим підрум'яненим коржам, змазати заварним кремом і викласти один на один стопкою.

Злегка ущільнити руками (обережно, щобне осіли) і рясно посипати цукровою пудрою.

Прикрасити торт горіхами, цукатами або збитими вершками.

Крем: борошно, цукор і крохмаль висипати у товстостінну каструлю, додати ретельно розтерті до однорідної маси жовтки, і все добре перемішати.

Тонкою цівкою влити гаряче молоко, не припиняючи перемішувати масу, щоб не допустити згортання жовтків.

Зварити крем на зовсім слабкому вогні до загусання.

Додати ванільний цукор і швидко охолодити.

У крем, що прохолонув, можна додати збиті вершки або вершкове масло.

Перемазати торт, окрім заварного крему, можна збитими вершками, полуничним варенням або вершковим кремом.

На початку випікання протягом 5—7 хвилин духовку відкривати не можна. Гарне листкове тісто збільшується при випічці в об'ємі в 6—8 разів, вироби з нього виходять в міру рум'яними, ніжними і розсипчастими.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Бісквітне тісто

Більшість із нас просто обожнюють святкові ласощі — бісквітні торти, які вважаються класикою кулінарного жанру. Із запашним свіжим бісквітом не зрівняється жоден інший торт!

Секрет пишності бісквітних тортів у тому, що яйця та цукор потрібно збивати в максимально легку піну. Причому яйця і ємність для збивання необхідно попередньо охолодити.

Бісквітні торти дуже смачні з масляним, заварним, вершковим кремом або з прошарком з кисло-солодких джемів. Як начинку можна використати все що завгодно: від консервованих фруктів до збитих з м'яким сиром вершків.

Поради:

- Яйця збивайте, не відділяючи білки від жовтків, у будь-якому посуді, окрім алюмінієвого, інакше яєчна маса потемнішає і втратить колір.
- Краплини готової яєчної маси, збитої з цукром, мають білий колір і, стікаючи з вінчика, затримуються 2–3 сек. на поверхні збитої маси.
- Для бісквітних коржів підготувати форму потрібно таким чином: добре змастити дно й боки форми олією, а потім обсипати мукою або застелити калькою, яка вбереже бісквіт від розламування при вийманні його з форми.
- Форми з тістом необхідно одразу ж поставити в нагріту не вище 180–200 °С духовку, інакше на поверхні бісквіта утвориться скоринка, що перешкоджатиме виділенню вологи, а в результаті бісквіт не пропечеться й осяде.

— Тобі на скільки шматочків торт поризати на шість чи на вісім?
— На шість, вісім я не з'їм.

Бісквіт з вишнями

Інгредієнти:

- цукор — 350 г;
- яйця — 4 шт.;
- сирна маса — 400 г;
- розпушувач — 5 г;
- борошно — 400 г;
- вершкове масло — 100 г;
- ванільний цукор — 10 г;
- вишні без кісточок — 400 г;
- олія — для змащування.

З 250 г просіяного борошна, розпушувача, 250 г цукру, яєць і сирної маси приготувати бісквітне тісто.

Форму застелити папером, змастити олією і викласти в неї тісто. Випікати в духовці, розігрітій до 180 °С, до рум'яної скориночки протягом 20 хвилин.

Дістати бісквіт з духовки і остудити.

Вишню процідити через друшляк і рівномірно викласти у форму на бісквітний корж.

Вершкове масло з'єднати зі 150 г муки, 100 г цукру і ванільним цукром. Все гарно розтерти і перетворити на крихту за допомогою виделки.

Готовою крихтою рівномірно посипати вишню. Випікати в розігрітій духовці при тем-ператури 180 °С протягом 15—20 хвилин. Після закінчення часу дістати бісквіт з духовки, остудити, нарізати акуратними шматочками і подати до столу.

Бісквіт із маком та вишнями

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 1 ½ склянки;*
- *цукор — 1 ½ склянки;*
- *яйця — 6 шт.;*
- *мак — 1 склянка;*
- *крохмаль — 2 ст. ложки;*
- *панірувальні сухарі — 2 ст. ложки;*
- *вишні — 2 склянки.*

З вишень видалити кісточки. Змішати вишні з крохмалем.

Мак замочити на 12 годин. Дати стекти, розтерти в ступці з ½ склянки цукру.

Яєчні білки збити в густу піну.

Жовтки ретельно розтерти із цукром, що залишився, додати ⅓ білків, злегка перемішати, всипати борошно і решту білків. Все перемішати до утворення однорідного тіста. Додати мак.

Форму змастити маслом і притрусити паніровкою.

Заповнити форму тістом на ⅔ об'єму зверху викласти вишні.

Випікати при температурі 180—200 °С близько 40 хвилин.

> Якщо борошно частково замінити крохмалем, бісквіт вийде більш пишним.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Мандариновий бісквіт

Інгредієнти:

- *мандарини — 5 шт.;*
- *цукор — 1 ½ склянки;*
- *масло — 100 г;*
- *яйця — 1 шт.;*
- *кефір — 1 склянка;*
- *борошно пшеничне — 3 склянки;*
- *сода — 1 ч. ложка.*

Масло збити з яйцем і цукром, влити кефір.

Додати пропущені через м'ясорубку мандарини, борошно, сіль і гашену оцтом соду.

Викласти в змащену маслом форму і поставити на 30 хвилин в холодильник. Випікати при температурі 220 °С до готовності.

Бісквітні палички

Інгредієнти:

- *яйця — 5 шт.;*
- *цукор — 200 г;*
- *борошно пшеничне — ½ склянки;*
- *крохмаль — ½ склянки;*
- *цукрова пудра — на смак.*

Яйця збити в круту піну, додати борошно, крохмаль і перемішати.

Готове бісквітне тісто з допомогою кондитерського шприца або конусоподібного паперового мішечка видавити у вигляді паличок завдовжки 7—8 см завтовшки 2 см на форму, змащену маслом і посипану борошном. Поставити в духовку і випікати при температурі 180—190 °С до готовності.

Обсипати готові палички цукрової пудрою.

> Якщо поверхня бісквіта під час випічки покривається скориночкою через високу температуру, можна на готовий корж покласти намочений папір.

Торт «Вацлавський»

Інгредієнти:

для тіста:
- *яйця — 3 шт.;*
- *цукор — 2 склянки;*
- *спред — 200 г;*
- *волоські горіхи — 1 ½ склянки;*
- *розпушувач — 2 ч. ложки;*
- *сметана — 1 ст. ложка;*
- *борошно пшеничне — 1 склянка;*
- *консервовані ананаси — 150 г;*
- *какао — 1 ст. ложка;*

для крему:
- *варене згущене молоко — 1 банка;*
- *вершкове масло — 200 г.*

Жовтки розтерти із цукром, додати розм'якшений спред, сметану, борошно, змішане із розпушувачем і какао. Білки збити в густу піну і додати у тісто.

Вимісити, розділити на 2 частини.

В одну частину додати склянку подрібнених волоський горіхів, в іншу — консервовані ананаси шматочками.

Випекти 2 коржі. Остудити і розрізати кожен корж навпіл.

Приготувати крем: згущене молоко збити із вершковим маслом.

Чергуючи коржі, промазати їх кремом. Зверху торт густо посипати подрібненими волоськими горіхами.

Торт «Руслан»

Інгредієнти:

- *сметана — 400 г;*
- *цукор — 400 г;*
- *масло вершкове — 100 г;*
- *сода — ½ ч. ложки;*
- *борошно пшеничне — 100 г.*

Цукор розтерти із маслом, додати сметану і ретельно розмішати.

Розділити масу на 2 частини, одну поставити в холодильник — це буде крем, а в іншу висипати борошно і додати гашену оцтом соду. Тісто за консистенцією має бути як на оладки.

Форму змастити маслом і випекти 4 коржі. Один корж засмажити сильніше — для крихти.

Промазати кремом, що прохолонув, 3 коржі і покласти їх один на один. Верхній шар змазати кремом, посипати розкришеним коржем. Поставити торт в холодильник на 12 годин.

При приготуванні бісквітного тіста важливо просівати не тільки борошно, але й інші сипкі інгредієнти.

Горіховий торт

Інгредієнти:

- *волоські горіхи — 200 г;*
- *яйця — 3 шт.;*
- *вершкове масло — 200 г;*
- *сода — 1 ч. ложка;*
- *цукор — 1 склянка;*
- *панірувальні сухарі — 200 г;*
- *кориця, ванілін — на смак.*

Жовтки розтерти з цукром.

Масло розім'яти і ввести в розтерті жовтки, ретельно розмішати.

Додати подрібнені горіхи, панірувальні сухарі, корицю, ванілін і гашену оцтом соду.

Білки збити в густу піну і змішати з тістом.

Форму змастити маслом і викласти в неї тісто. Випікати при 200 °С 30 хвилин. Готовність перевірити дерев'яною паличкою.

Бісквіт змазати будь-яким кремом або глазур'ю.

Яєчно-цукрову суміш слід замішувати з борошном не більше 15 секунд, інакше тісто осяде і корж вийде щільним.

Торт «Мозаїка»

Інгредієнти:

- *вершкове масло — 300 г;*
- *мед — 2 ст. ложки;*
- *цукор — 150 г;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *лимонний сік — 1 ст. ложка;*
- *розпушувач — 1 пачка;*
- *борошно — 700 г;*
- *варене згущене молоко — 1 банка;*
- *вершкове масло — 250 г;*
- *ванільний пудинг — 1 пачка;*
- *молоко — 0,5 л;*
- *тертий шоколад — 50 г;*
- *різноколірний цукор (для пасхальних пасок) — 1 пачка.*

Розтопити масло, додати мед, цукор, яйця, розпушувач і збити до густої піни. Потім додати решту інгредієнтів і замісити тісто.

Розділити його на 4 частини. З трьох частин випекти коржі, а з четвертої скачати маленькі кульки і також випекти їх в духовці. Коли коржі вичахнуть, промазати їх кремом, викладаючи один на один.

Останній корж змазати кремом, покласти кульки, обмазати їх добре кремом і посипати тертим шоколадом і різноколірним цукром.

Приготувати крем. Ванільний пудинг зварити в молоці і дати йому прохолонути. Додати згущене молоко і масло. Добре збити. Поставити на добу в холодне місце для просочування.

Бісквітні коржі можна заморожувати: дати їм прохолонути до кімнатної температури, покласти в поліетиленовий пакет, випустити все повітря і зав'язати. Покласти у морозильник.

Торт «Чарівниця»

Інгредієнти:

для тіста:
- *яйця — 4 шт.;*
- *цукор — 1 склянка;*
- *борошно пшеничне — 1 склянка;*
- *ванілін — на смак;*

для крему:
- *борошно пшеничне — 2 ст. ложки;*
- *вершкове масло — 50 г;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *молоко — 200 мл;*
- *цукор — ½ склянки;*

для глазурі:
- *цукор — 7 ст. ложок;*
- *молоко — 3 ст. ложки;*
- *вершкове масло — 50 г;*
- *какао — 2 ст. ложки.*

Жовтки розтерти із цукром, додати ванілін, борошно і перемішати. Збити білки до густої піни, змішати із яйцями і борошном. Вимісити тісто.

Дно форми змастити маслом, посипати борошном. Викласти тісто і випікати в протягом 25 хвилин.

Приготувати крем: змішати молоко, борошно, яйця і цукор. Варити на повільному вогні до загусання. Додати розм'якшене вершкове масло і збити.

Розрізати корж на дві частини і намазати кремом.

Приготувати глазур: змішати цукор, какао і молоко. Варити на повільному вогні, постійно помішуючи. В кінці додати масло.

Глазур'ю, що прохолонула, залити торт. Поставити торт в холодильник на 2 години.

Торт кавовий

Інгредієнти:

для тіста:
- *борошно пшеничне — 1 склянка;*
- *яйця — 5 шт.;*
- *кава мелена — 3 ч. ложки;*
- *вода — 1 ½ склянки;*
- *цукор — 300 г;*
- *масло вершкове — ½ ст. ложки;*

для крему:
- *жовтки — 4 шт.;*
- *цукор — 150 г;*
- *молоко — 1 склянка;*
- *крохмаль — 200 г.*

З меленої кави і води зварити каву, процідити.

У півсклянки кави додати цукор і розмішати.

Білки збити в пишну піну. Влити гарячу каву, додати жовтки, борошно і ретельно перемішати.

Форму змастити маслом, влити приготовану суміш і випікати 40 хвилин при температурі 180 °С.

Коржу дати прохолонути і розрізати його на три частини.

Приготувати крем: цукор із жовтками розтерти, додати каву, що залишилася, молоко і підігріти на слабкому вогні, постійно помішуючи. Процідити. Додати крохмаль і цукор, дати прохолонути.

Промазати кремом коржі і укласти їх один на один.

Бульбашки збитих білків мають бути дрібними, оскільки крупні бульбашки руйнуються при замісі тіста, і воно виходить щільним.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Торт «Фантазія»

Інгредієнти:

для тіста:
- *яйця — 3 шт.;*
- *цукор — 200 г;*
- *згущене молоко — ½ банки;*
- *борошно пшеничне — 1 ½ склянки;*
- *сода — 1 ч. ложка;*
- *какао — 3 ч. ложки;*
- *майонез — 250 г;*
- *шоколад — 50 г;*

для крему:
- *вершкове масло — 200 г;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *молоко — 1 ½ склянки;*
- *цукор — 200 г;*
- *ванільний цукор — 1 пачка;*
- *крохмаль — 1 ч. ложка;*
- *борошно пшеничне — 1 ч. ложка.*

Змішати яйця, цукор, згущене молоко, майонез, борошно, соду, гашену оцтом, і какао. Перемішати.

Випекти корж і розрізати його на 2 частини.

Приготувати крем: крохмаль і борошно розчинити в ½ склянки холодного молока і вилити суміш в 1 склянку киплячого молока, помішуючи, дати масі закипіти. Остудити, постійно помішуючи, щоб не утворилася шкірка. Вершкове масло розтерти із цукром і яйцем, додати молочну масу, що прохолонула, і ванільний цукор. Поставити крем в холодильник.

Готовим кремом змазати коржі і бічні сторони торта. Посипати тертим шоколадом.

Торт «Святковий»

Інгредієнти:

для тіста:
- *борошно пшеничне — 1 ½ склянки;*
- *сметана — 200 г;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *цукор — 200 г;*
- *сода — 1 ч. ложка;*
- *згущене молоко — ½ банки;*

для крему:
- *згущене молоко — ½ банки;*
- *вершкове масло — 200 г.*

Цукор, яйця, сметану, згущене молоко, гашену оцтом соду перемішати до однорідної маси, додати борошно, замісити тісто.

Тісто розділити на дві частини, сформувати коржі. Випікати протягом 20 хвилин.

Приготувати крем: згущене молоко збити із розм'якшеним маслом. Коржі перемазати кремом. Залишити торт на декілька годин для просочування.

Під час випічки бісквіт не слід виймати із духовки для огляду.

Пісочне тісто

Вироби із пісочного тіста — розсипчасті, ніжні, м'які і буквально тануть у роті. До того ж готуються вони легко і швидко. Саме за свою розсипчастість це тісто отримало свою назву — «пісочне». Воно достатньо калорійне

тому що містить багато жиру — вершкового масла або маргарину. Проте це також найароматніше тісто, адже при його приготуванні можна використовувати ванільний цукор, терту лимонну або апельсинову цедру, шоколад, какао, розтерті горіхи, корицю. Завдяки цьому тісто набуває особливого смаку і аромату.

Пісочне тісто застосовують для випічки печива, а також для основи тістечок, тортів і пирогів.

Поради:

- Випікаючи печиво з пісочного тіста, стежте, щоб пласт був розкатаний рівномірно і все печиво мало однакову товщину, оскільки при випічці тонкі місця можуть пригоріти, а товсті не пропектися.
- При випічці пісочного тіста змащувати деко або форму не обов'язково, оскільки в тісті міститься достатньо жиру і воно не пристає до форми.
- Перед випічкою виріб з пісочного тіста потрібно викласти на деко і наколоти виделкою в декількох місцях.
- Ставити деко необхідно тільки в прогріту духовку.
- Пісочні вироби слід випікати на середньому вогні.

В одеському ресторані.
Офіціант:
— Що замовлятимемо?
— Я б хотів спочатку меню.
— Меню не подаємо. Хочете читати — ідіть у бібліотеку!

Тіфури з кавовим кремом

Інгредієнти:

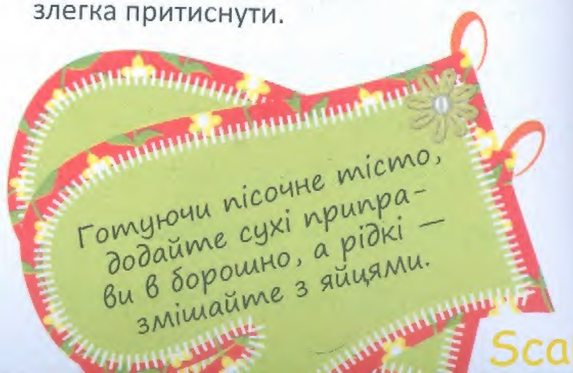
для тіста:
- борошно пшеничне — 300 г;
- масло вершкове — 200 г;
- цукор — 100 г;
- яйця — 3 шт.;

для крему:
- масло вершкове — 350 г;
- кава мелена — 2 ст. ложки;
- вода — 1 склянка.

Змішати борошно, вершкове масло, цукор і жовтки, вимісити тісто. Охолодити. Розкатати тісто в пласт 0,5 см завтовшки. Чаркою видавити з тіста кружечки.

Змочити водою деко, викласти печиво і випікати в розігрітій духовці 8—10 хвилин.

Приготувати крем: збити масло із цукром до однорідної маси. Поступово додати каву. Одну половину кружечків намазати кремом, другою накрити і злегка притиснути.



Scan by Tetyanka_&TTT22

Торт «Мавпяча радість»

Інгредієнти:

для тіста:
- *борошно пшеничне — 400 г;*
- *цукор — 1 склянка;*
- *сода — 1 ч. ложка;*
- *оцет — 1 ч. ложка;*
- *масло вершкове — 100 г;*
- *яйця — 1 шт.;*
- *курага — 100 г;*
- *родзинки — 100 г;*
- *чорнослив — 100 г*

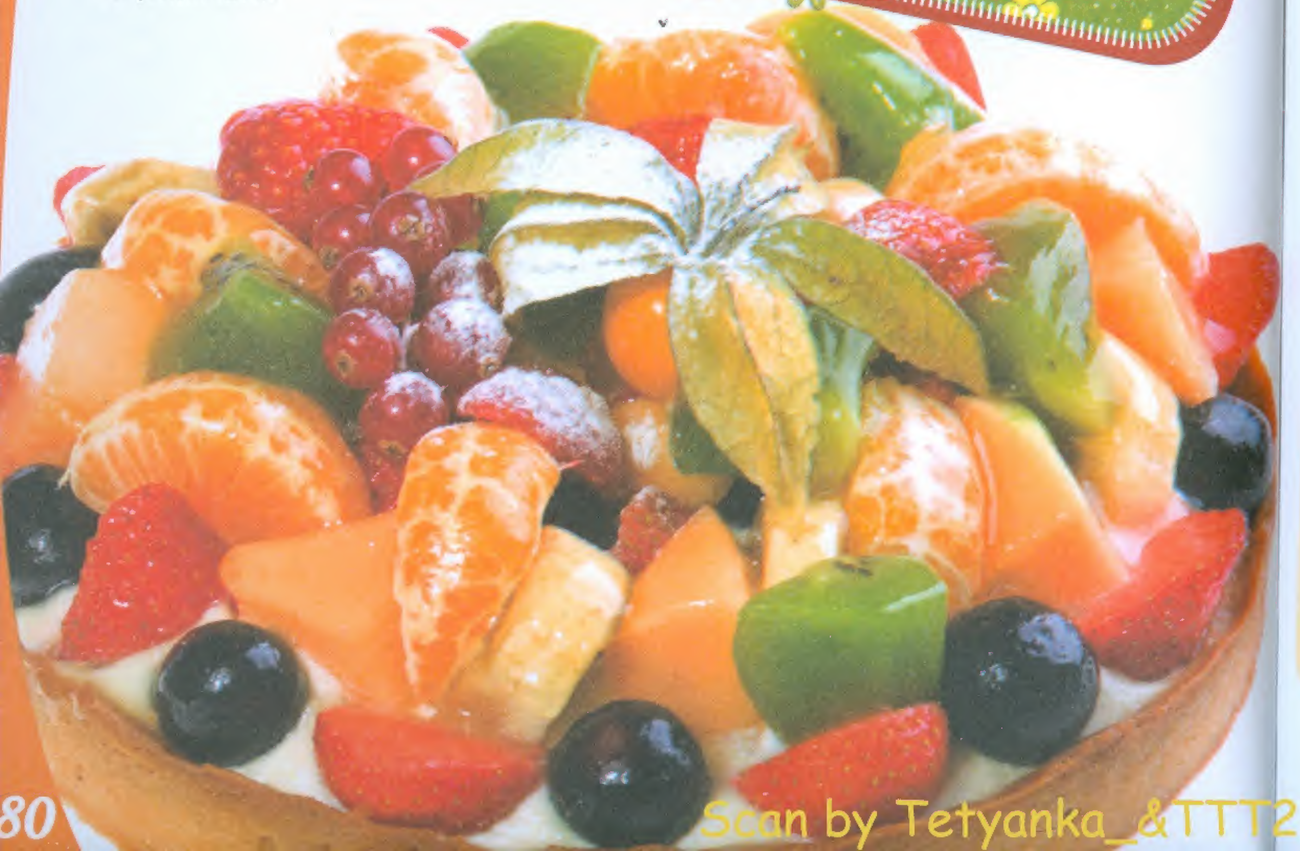
для крему:
- *згущене молоко — 1 банка;*
- *масло вершкове — 250 г;*
- *волоські горіхи — 100 г.*

Сухофрукти запарити і подрібнити. З'єднати їх із борошном, маслом, цукром, яйцем і гашеною оцтом содою. Перемішати.

Коржі випікати при температурі 180 °С протягом 20 хвилин.

Приготувати крем: згущене молоко збити із маслом. Змазати коржі кремом і залишити як мінімум на 2 години у холодильнику.

Крихти, що утворюються при різанні випечених пісочних коржів використовуйте для обсипання бічних сторін торта.



Scan by Tetyanka_&TTT22

Торт «Мандрівник»

Інгредієнти:

для тіста:
- *масло вершкове — 100 г;*
- *яйце — 1 шт.;*
- *сода — 1 ч. ложка;*
- *оцет — 1 ч. ложка;*
- *борошно пшеничне — 400 г;*
- *мед — 100 г;*

для крему:
- *масло вершкове — 200 г;*
- *цукор — 150 г;*
- *сметана — 1 склянка;*
- *волоські горіхи — 1 склянка;*

для глазурі:
- *масло вершкове — 50 г;*
- *молоко — ½ склянки;*
- *какао — 3 ч. ложки.*

На водяній бані розтопити мед і масло, додати жовток, гашену оцтом соду, борошно і замісити тісто.

Випекти три коржі при температурі 200 °С протягом 10 хвилин.

Приготувати крем: масло, цукор і сметану розтерти, всипати подрібнені горіхи. Коржі змазати кремом.

Приготувати глазур: змішати масло, молоко, какао і прокип'ятити.

Залити торт глазур'ю.

Фруктовими начинками і заварними кремами можна склеювати теплі коржі, масляними кремами — тільки холодні.

Курабьє

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 3 ½ склянки;*
- *масло вершкове — 350 г;*
- *цукрова пудра — 5 ст. ложок;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *цукор — 50 г;*
- *абрикосове пюре — 1 ст. ложка.*

Відокремити жовтки від білків. Білки збити в густу піну.

Масло розтерти із цукровою пудрою, ввести збиті білки і борошно. Добре перемішати.

Тісто покласти в кондитерський мішок із зубчастою трубкою і висадити печиво на сухе деко. Випікати 10 хвилин при температурі 250 °С. У гарячому печиві зробити поглиблення і покласти туди абрикосове пюре.

Печиво «Хвилинка»

Інгредієнти:

- *плавлені сирки — 2 шт.;*
- *борошно пшеничне — 1 склянка;*
- *спред — 200 г;*
- *цукор — 100 г.*

Плавлені сирки і охолоджений спред натерти на терці, додати борошно і замісити тісто. Розкатати, вирізати печиво будь-якої форми і викласти на змащене маслом деко.

Випікати при температурі 200 °С до готовності.

Конверти із варенням

Інгредієнти:

- *борошно пшеничне — 600 г;*
- *масло вершкове — 250 г;*
- *цукор — ¾ склянки;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *варення — 3 ст. ложки;*
- *сіль — за смаком.*

Жовтки відокремити від білків. Білки збити в круту піну. Масло розтерти з цукром, посолити, додати яєчні жовтки і борошно. Замісити тісто.

Розкатати тісто в пласт, нарізати квадратами. На середину квадрата покласти варення (бажано кислувате). Защипнути протилежні кути квадрата.

Випікати печиво при температурі 250 °С до золотистого кольору.

За 5 хвилин до кінця випікання накрити кожен конверт білковою шапкою.

Scan by Tetyanka_&TTT22

Печиво «Гусячі лапки»

Інгредієнти:

- сир — 200 г;
- спред — 200 г;
- яйця — 1 шт.;
- борошно пшеничне — 1 ½ склянки;
- сода — ½ ч. ложки;
- цукор — 100 г;
- сода — ½ ч. ложки;
- оцет — 1 ч. ложка.

М'який сир розтерти із сіллю і яйцем, влити гашену оцтом соду, перемішати і залишити на 15 хвилин.

Додати розм'якшений спред, перемішати і всипати борошно.

Замісити тісто і поставити його на 1 годину у холодильник. Тісто розкатати, вирізати кружечки.

Одну сторону кожного кружечка обваляти в цукрі. Скласти кружечки вчетверо, цукром всередину.

Тупою стороною ножа продавити округлу частину печива, так щоб вийшли «гусячі лапки».

Випікати в гарячій духовці при температурі 250 °С до підрум'янювання.

Печиво «Сметанне»

Інгредієнти:

- сметана — 300 г;
- спред — 200 г;
- борошно пшеничне — 700 г;
- яйце — 1 шт.;
- цукор — 100 г.

Розм'якшений спред змішати зі сметаною і борошном. Замісити тісто — воно не повинне липнути до рук.

Загорнути тісто в харчову плівку і залишити в холодильнику на 1 годину.

Розкатати тісто в пласт, вирізати печиво будь-якої форми, змазати збитим яйцем і одну сторону обваляти в цукрі.

Змастити деко олією, викласти на нього печиво. Випікати печиво 15 хвилин при температурі 200 °С.

Найкраща температура для розкочування тіста 15—20°С. При нижчій температурі тісто твердне і його важко розкатати.

Заварне тісто

Заварне тісто отримало таку назву через своєрідний спосіб приготування. Річ у тому, що перед випіканням таке тісто варять-ся. Для його приготування беруть воду, масло (або маргарин), борошно і яйце. Іноді в тісто додають трохи цукру.

Правильно приготоване заварне тісто при випіканні збільшується в об'ємі удвічі. Ідеальна температура для випікання — 220—230° С. Якщо температура буде нижча за вказану тісто не підніметься як слід. Тісто підніметься дужче, якщо при випіканні поставити на дно духовки ємність з невеликою кількістю води. Протягом перших 10 хвилин дверцята духовки відкривати не можна. Вироби із заварного крему виходять порожнисті усередині і, як правило, начиняються якимсь кремом.

Поради:

- Приготування основного заварного тіста: У 200 мл підігрітої води покласти 100 г масло і ¼ ч. ложки солі, довести до кипіння і ввести 200 г борошна. Помішуючи, проварити 2 хвилини. Охолодити до 70 °С і додати 4 яйця. Випікати вироби із заварного тіста при температурі 180—200 °С.

- Якщо заварне тісто вийшло занадто крутим, воно погано підходитиме, а якщо занадто рідким — не триматиме форму і навіть може осісти. Для виправлення рідкого тіста потрібно заварити трохи густого, додати в рідке і розмішати.

Я розумію що кава і сигарети — це круто, модно і таке інше. Але погодитеся, чай із печеньками все-таки смачніше.

Еклери

Інгредієнти:

- основне заварне тісто — ½ кг;

для крему:

- яйця — 1 шт.;
- цукор — 200 г;
- молоко — ½ склянки;
- масло — 300 г.

На деко викласти чайною або столовою ложкою невеликі коржики тіста. Випікати в духовці при температурі 200—220 °С до золотистого кольору.

Приготувати крем: яйце збити із цукром, додати молоко, поставити на вогонь. Довести до кипіння, постійно помішуючи, дати покипіти 2—3 хвилини. Зняти з вогню, остудити до кімнатної температури. Отриману суміш збити із розм'якшеним маслом до білої пишної піни.

Кожен еклер надрізати збоку, покласти всередину крем і заліпити. (Можна вводити крем знизу за допомогою кондитерського шприца.)

Борошно в тісто краще не додавати все за один прийом. Таким чином, тісто не вийде добре вимішеним, може ввібрати в себе зайву кількість борошна, і буде прилипати до рук.

Пряники глазуровані

Інгредієнти:

для тіста:
- *борошно пшеничне — 500 г;*
- *цукор — 300 г;*
- *мед — 300 г;*
- *масло вершкове — 50 г;*
- *прянощі — ½ ч. ложки;*
- *сода — ½ ч. ложки;*
- *оцет — 1 ч. ложка;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *вода — 1 ½ склянки;*

для глазурі:
- *цукрова пудра — 200 г;*
- *вода — 2 ст. ложки.*

У каструлю покласти мед, цукор, влити воду, нагріти до 170 °С, зняти піну, процідити.

Коли сироп трохи прохолоне, швидко всипати борошно і замісити тісто. Наприкінці замісу додати масло, одне яйце, потім друге, збите виделкою, прянощі і гашену оцтом соду.

Пряникове тісто розкатати в пласт, вирізати пряники будь-якої форми.

Випікати відразу після оброблення при температурі 200—250 °С.

Приготувати глазур: у миску насипати цукрову пудру, додати гарячу воду і перемішати дерев'яною ложкою, поки маса не стане гладенькою і не почне налипати на ложку.

Покрити глазур'ю пряники.

Цікаво, що перші печені вироби з меду, що нагадують пряники, виявили в єгипетських гробницях.

Еклери глазуровані

Інгредієнти:

- *основне заварне тісто — ½ кг*

для крему:
- *яйця — 2 шт.;*
- *цукор — 400 г;*
- *молоко — ½ л;*
- *масло — 300 г;*
- *борошно пшеничне — ½ склянки;*
- *чорний шоколад — 100 г.*

Наповнити заварним тістом кондитерський мішок і видавити на змащене маслом і посипане борошном деко невеликі смужки.

Випікати в добре нагрітій духовці (до 210 °С) 10 хвилин. (Духовку не відкривати, щоб тісто не осіло!) Знизити температуру до 150 °С і випікати ще 15—25 хвилин.

Приготувати крем: змішати цукор борошно, яйця, ввести молоко і поставити на вогонь. Довести до кипіння, безперервно помішуючи. Остудити, додати масло, ретельно вимісити і поставити в холодильник.

Готові тістечка наповнити кремом.

Розтопити шоколад на водяній бані, полити ним еклери і дати прохолонути.

Офіційним «батьком» еклерів вважають французького кухаря Марі-Антуана Карема. Саме він носив почесне прізвисько «Кухар королів і король кухарів».

Scan by Tetyanka_&TTT22

Заварні млинчики на кефірі

Інгредієнти:

- *яйця — 2 шт.;*
- *цукор — 1 ст. ложка;*
- *вода — 200 мл;*
- *кефір — 200 мл;*
- *борошно пшеничне — 200 г;*
- *сода — ¼ ч. ложки;*
- *олія — 2 ст. л.;*
- *масло вершкове — 50 г.*

Борошно змішати із содою. Яйця збити з цукром і сіллю, додати підготовлене борошно.

Влити в отриману масу окріп, безперервно помішуючи. Не припиняючи помішування, ввести кефір і масло.

Дати тісту постояти 15 хвилин. Смажити млинчики з двох сторін на розжареній сковороді, змащеній олією.

Млинчики складати гіркою, перемазуючи їх вершковим маслом.

Заварні оладки

Інгредієнти:

- *сметана — 100 г;*
- *молоко — ½ склянки;*
- *масло вершкове — 50 г;*
- *борошно пшеничне — 100 г;*
- *яйця — 2 шт.;*
- *сода — ⅓ ч. ложки;*
- *цукор — 4 ч. ложки;*
- *олія — 3 ст. ложки.*

Масло розтопити в молоці, довести до кипіння, зняти з вогню і відразу ж всипати в нього борошно. Добре перемішати до однорідної маси без грудок.

Сметану змішати із содою, білками, збитими з цукром, жовтками, посолити і змішати з тістом. Викладати тісто на розігріту олію столовою ложкою і обсмажувати з двох сторін.

Смажити оладки необхідно приблизно по 2 хвилини на сторону. Перевертати слід, коли почнуть з'являтися бульбашки.

Зміст

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО 2
Печиво 4
Закритий солодкий пиріг 6
Закритий пиріг із рибою 7
Пиріг «Маестро» 8
Закритий грибний пиріг 9
Закритий пиріг із малиною і ревенем 11
Манти 12
Булочки 13
Паска святкова 14
Паска 14
Паска мигдальна 16
Паска на жовтках 17
Млинці опарні 18
Селянський хліб 19
ВИПІКАЄМО В ХЛІБОПІЧЦІ 20
Вівсяний хліб 22
Хліб з оливками 25
Гірчичний хліб на пиві 25
Кукурудзяний хліб 26
Білий хліб 26
Хліб із гарбузовим насінням 27
Хліб із цибулею і сиром 27
Паска швидка 28
Булка з корицею і яблуками 28
ПРІСНЕ ТІСТО 30
Вареники на пару 32
Млинчики 34
Оладки 35
«Ажурні» млинці 35
Прісні тістечка 37
Хворост 37
Пельмені домашні 38
Хінкалі 39
Пампушки 40
Пампушки з гарбуза 40
Хачапурі із сирного тіста 42
Чебуреки 43

Scan by Tetyanka_&TTT22

ЛИСТКОВЕ ТІСТО 44
Фруктові слойки 46
Листкові пиріжки з м'ясом 48
Пастицци з м'ясом 49
Листкові пиріжки з картоплею і горошком 51
Пиріжки листкові зі свіжими грибами 51
Курячий пиріг із морквою 52
Листкові пиріжки зі шпинатом і бринзою 53
Овочеві тортики 54
Яблука під листковим тістом 57
Листковий пиріг із яблуками і родзинками 57
Сливи на листковому тісті 58
Круассани із шоколадом 59
Торт «Наполеон» 60
БІСКВІТНЕ ТІСТО 62
Бісквіт з вишнями 64
Бісквіт із маком та вишнями 66
Мандариновий бісквіт 67
Бісквітні палички 67
Торт «Вацлавський» 69
Торт «Руслан» 69
Горіховий торт 70
Торт «Мозаїка» 71
Торт «Чарівниця» 72
Торт кавовий 73
Торт «Фантазія» 74
Торт «Святковий» 74
ПІСОЧНЕ ТІСТО 76
Птіфури з кавовим кремом 78
Торт «Мавпяча радість» 80
Торт «Мандрівник» 81
Курабьє 82
Печиво «Хвилинка» 82
Конверти із варенням 83
Печиво «Гусячі лапки» 85
Печиво «Сметанне» 85
ЗАВАРНЕ ТІСТО 86
Еклери 88
Пряники глазуровані 90
Еклери глазуровані 91
Заварні млинчики на кефірі 93
Заварні оладки 93

Scan by Tetyanka_&TTT22